RESTAURANT
QUELLENHOF

(Mittags-Menü-Mi-Do-Fr-Sa-11.30-13.30 Rapperswil, 07.11.2026

Rappi-Jona Lunch

(2 Gang 49.-- /ohne Vorspeise 47.--)

♦Vorspeisen zur Wahl♦

Apfel-Selleriecremesuppe
Brotcroutons

Bunter Blattsalat
Fleischstrudel
Kräuter-Haus-Dressing

Hauptspeise zur Wahl

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganoff“
Cognac-Paprikarahmsauce, Gemüse vom Markt und gebratene Spätzle

oder

Wolfsbarschfilet aus der Pfanne
Weissweinrahmsauce, Gemüse vom Markt und Safran-Reis

♦ Quellenhof Menü 49.-
Tagessuppe oder Gemischter Salat
Kalbsschnitzel vom Grill mit Morchelrahmsauce
Gemüse vom Markt und Nudeln

♦ Steirer Charme Menü
Tagessuppe oder Gemischter Salat
Wienerschnitzel vom Schwein 39.--
Gemüse vom Markt und Pommes frites
Wienerschnitzel vom Kalb 47.--
Gemüse vom Markt und Pommes frites

♦ Engelplatz Menü 38.--
Tagessuppe oder Gemischter Salat
Pouletbrust vom Grill
Gemüse vom Markt und Risotto

♦ Vegi Menü 25.--
Tagessuppe oder Gemischter Salat
Spätzle mit Gemüse und Käse überbacken

♦Fitnessteller Wienerschnitzel vom Schwein 37.-- (mit Suppe 39.--)
bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing
♦Fitnessteller Wienerschnitzel vom Kalb 45.-- (mit Suppe 47.--)
bunten Salaten, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing
♦Fitnessteller Pouletbrust vom Grill 34.-- (mit Suppe 37.--)
bunten Salaten, hausgemachte Café de Paris, Kräuter-Dressing oder Italien-Dressing

---

Grüner Veltliner „Alte Reben“ G.Markowitsch 2024
Helles Grüngelb, feine Apfel- und Zitrusnote, sehr animierend,
dezente erfrischende Säure, ein toller Speisenbegleiter und Wein für jede Gelegenheit.
75 cl. Flasche 66.-- im Offenausschank per dl. 9.70

Quellenhof Cuvée, Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland 2024
Zweigelt, Merlot.
Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Im Duft nach süssen Amarenakirschen, fruchtig und vollmundig am Gaumen, wunderbar weiche Tannine, toll eingebunden. Ein toller Wein in Zusammenarbeit von Hannes Mandl und Markus IRO.
75 cl. Flasche 69.-- im Offenausschank per dl. 9.90

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. -